

11. なすとそうめんの煮物

麺を具に、魚の煮汁を活用した素朴な惣菜

夏の味覚、そうめん。この麺を煮物の具にした郷土料理が加賀地方に伝わっている。

なすとそうめんの煮物は金沢の夏の料理で、通称のようになすとそうめんだけという、とてもシンプルな料理。あえて残した煮魚の汁をそのまま使うことが多いように、飾らない庶民の味として親しまれている。煮干しでダシをとってもよい。

作り方もシンプルで、まず魚の煮汁に切れ目を入れたなすを入れ煮る。その後茹でておいたそうめんを加え一煮立ちしたら完成となる。味付けは醤油が一般的だが味噌でもおいしい。なすは炒める家庭もあり、そうめんは乾めんの状態で加えて煮るやり方もある。煮物と呼ばれるように、そうめんのつるつる感を楽しむのではなく惣菜として食べられ、そうめんは少々オーバーボイル気味になるためほとんど歯ごたえはなく、煮汁の色に染まり黒っぽくなり、どろっとした食感だ。

かつて石川県はそうめんの産地として知られ、江戸時代には将軍への献上品だった口能登の高松（現かほく市）の「姉さまそうめん」（現在は衰退）、富山の名産・大門（おおかど）そうめんの原型といわれる輪島の「白髪そうめん」（一時衰退したが近年復活）がつくられていた。そのような土地柄を反映し、夏場が旬のなすと一緒に炊いたのが始まりと推測される。

また富山には同じ具材を味噌汁にした郷土料理「なすとそうめんのおつけ」がある。このほか奈良や高知、香川などのそうめん産地に似通った料理が伝わっている。



なすとそうめんの煮物の一例

メモ 夏場に食べるのが一般的だったが、いまでは材料は通年揃うため、いつでも食べられる。熱いままでも冷やしてもいい。庶民の食事なので飲食店ではあまり見かけないが家庭料理を出す店では扱っていることも。

問い合わせ先 市内料亭・割烹・居酒屋など